

日本

ハンザキ研究所ニュース 2012(12) : 通巻 No. 84

発行 2012年12月31日

〒679-3341 兵庫県朝来市生野町黒川292

Tel/Fax: 079-679-2939

E-mail: info@hanzaki.net

URL: http://www.hanzaki.net

NPO 法人 日本ハンザキ研究所 栃本 武良



カラタチ (唐の橘・・・中国原産の樹木)

カラタチは私が大変に気に入っている木だ。初夏になれば沢山の小さな白い花を付け、秋になれば橙色のピンポン玉ほどの実を付けて緑の葉に映える。葉っぱはアゲハチョウの幼虫の餌になり、やがて美しいアゲハが羽化する。可憐な花の陰に隠された長い鋭いトゲは生垣にうってつけのバリヤーだ。有刺鉄線のようなヤボなものを張り巡らすのは戦場だけで結構だ。子供のころは学校帰りに垣根の枝を折り取って持ち帰り、アゲハの青虫の餌としていた。その家の人に見つかってどなられても怒られても幼虫を見つけては枝を折って持ち帰り、黒い幼虫が脱皮して緑色になり、やがて蛹になる。そして神秘の瞬間が羽化である。

あの青虫が動かなくなり丸っぽい体から角ばった蛹になる、そして何日か経つと美しいチョウとなり飛び立つ。私はこれらの変化の不思議さに魅せられつつ育ったのだった。カラタチは一石五鳥(チョウ)だと思っている。



見事なカラタチの果実

カラタチを食草にしているのはナミアゲハやクロアゲハなどであるが、あまり大きくないカラタチは葉を丸坊主に食われてしまう。それでも枯れることがないのは茎が緑色で炭酸同化作用ができるからだろう。それにひきかえ黒褐色の茎を持つサンショはアゲハの青虫に葉をすべて食われると枯れる。姫路の自宅ではカラタチが一本大きく育ち、沢山の実を付ける。実には種子がぎっしり詰まっていたが食用には向かないが胃の薬になるそうだ。この種をハンザキ研に導入したが、初年度は見事に小ネズミに蒔いた間隔通りに掘られて食われてしまった。苗を作って植えてみたが4年たっても15センチほどにしかならない。寒冷な黒川では無理だと言われたが、2メートルを超える大木を一本見つけたので期待したい。



写真1 キササゲの籾を開く



写真2 キササゲの種子



写真3 沢山のギンナンが転がっている



自作のサンシヨ 市販のサンシヨ

写真4 サンシヨのミル



写真5 サンシヨのカラカワ



写真6 和歌山県立自然博物館のグッズ



写真7 和歌山県立自然博物館 カンバッジ



写真8 京都水族館のポスターとカレンダー



写真9 山口県錦町のハンザキ



写真10 ビールの小道具類



写真11 雪上に点々とテンの足跡



写真12 種子だらけのテンの糞

目から鱗のサンショウのお話

事務局 黒田真澄

前号で紹介されていたサンショ (私もサンショウよりサンショ派です) にまつわるお話です。このところ山椒に凝って自作のサンショ粉を使っておられる栃本先生です。ある日、「ためしてガッテン見た？サンショはすごいよ！これ見て。」と DVD を渡されました。「えっ??？」でしたがさっそく帰って見てみたところ目から鱗のことばかりでした。『世界が驚くナゾの食材』として取り上げられていたのです。

日本では鰻の蒲焼きぐらいにしか使うことのないサンショが、実は海外ではけっこう使われていて、フランス料理で調味料のように食材の引き立て役になっているようです。

《番組でサンショの成分を調べてみると、辛みであるカプサイシンはトウガラシの 200 分の 1 しかないのに、脳の活動を活発にさせる効果は数倍高いことが分かった。しかもトウガラシは食べた直後に急激に脳が活発になるが持続せずすぐに落ち着くのに比べ、サンショは食べた後 20 分後にはかなり活発になり持続するという。》ということは、サンショを食べてから頭を使う作業をすると、脳が活発になっていて仕事がドンドンはかどることなんでしょうね。その効果がどれくらい続くかは残念ながら放送していなかったけれど、夜中のパソコン作業中に眠くなった時には試してみる価値は十分にありそうです。

ビックリしたのは味覚に関する情報で、《人間の舌は甘い塩辛い苦い旨いなどの感覚は味として脳の味覚中枢に伝達するが、トウガラシの辛さは痛覚として脳全体に伝わるらしい。そしてサンショの辛みはシビレること触覚として味覚中枢に直接伝わるので、一緒に食べた他の味覚を増幅させて、より甘くより味が濃く美味しく感じる》のだそうです。

マグロの刺身や豆腐に醤油など何もかけずに試食をすると、味気なく美味しいとは感じません。しかし食べる 5 分前にサンショを一粒口に含んでかみ砕いてからマグロや豆腐を食べてみると、何と！マグロに塩気を感じたり豆腐の風味が増して美味しいと感激しながら食べていたのです。おまけにチーズや牛乳やアイスクリームにまでサンショの粉を振りかけて食べると、味が濃厚になったと絶賛の出演者たち。これは試してみる価値ありです！

サンショといえば山里にはトゲトゲだらけの木がけっこうあります。私も春には木の芽の佃煮にしたり青い若い実を佃煮にしますが、サンショの粉は作ったことがありません。作り方は、青い実が熟す夏に収穫して乾燥させ、中の黒い種を取り除いて粉にするのだそうです。グリーンの鮮やかな粉は常温で空気にさらすと一日で変色し香りも抜けてしまいます。密封できる袋に入れるか、ビンに入れた物もさらに密封袋に入れて冷凍保存し、使う度に出すのがいいようです。

昨年は栃本先生手作りの赤く色付いた実をミルで挽きながらのパンチの効いたサンショの粉を食べさせていただきましたが、今年は青い実で作った香り高きサンショ粉がいただけそうです。先生の辛い物好きが事務局員にも伝染しているこの頃です。



ハンザキ研究所のトゲありサンショ

ハンザキ研の生き物あれこれ 2

① キササゲ (ノウゼンカズラ科の帰化植物)

ハンザキ研ニュース 79で紹介した植物ですが、種が取れました。ササゲと言うからには豆ができるのかと思っていたのですが違いました。まあ、外見の細い鞘から考えてみても豆のような種子が入っているとは思えなかったもので、どんな種かと興味はあったのです。鞘を開いたところが写真1・2の通りでした。沢山の種が収穫できましたので、来春には種まきをして増やしたいと思います。

② イチョウ

と言ってもギンナンのことです。ハンザキ研にも十数本のイチョウの木がありますが残念なことに、ここ黒川地域には実のなる木(雌木)が見当たりません(1本だけあると聞きましたがまだ確認はしていないのです)。私の大好物のギンナンなので何とかしたいと考えて、苗木を育てる算段をしています。ギンナンの食い残したものを蒔いて(埋めて)現在の所30本ほどの苗を確保しました。

ところが生野の街中には大きなメスの木があつて、地面が見えなくなるほどのギンナンが降ってきます。大歳神社の境内にある1本の大木です。箒で掃き集めればあつという間に大量のギンナンを集めることができそうです。時間がある時に何度か観察に行っているのですが、拾う人もなく製品の“ギンナン”になったまま転がっています(写真3)。地域の方に伺ってみると神主さんが収穫しているとか、地域の神社だから誰が拾ってもいいのだとかと言うことでした。さて来年はと狙いを付けているのですが……

.....

ハンザキ所長の自慢話④

悪筆乱筆 2

前回は口の悪い飼育係を黙らせた話をしました。こんなひどい字を書く人間が教師をしていたのですから生徒も大変だったと思います。板書(チョークで黒板に書くこと)は特にひどいことになる。たまりかねた一人がもっときちんとゆっくり書いて下さいと発言した。読めないと言うので「小学生と同じように1字ずつ拾い読みするからだ。文章の流れを読めば分る」それに「教師がみんな字をうまく書いていたら君たちの中でも悪筆の生徒がいて世の中に望みを無くすかもしれない。こんなに汚い字を書く人間でも教師をやっているのだと思うと望みが出てくるだろう」と答えたら納得してくれたようで、以後この話が伝わったのか他のクラスでも何も言われなくなった。生徒と言うのは素直なものだと感心した。教師が本音で語ることはストレートに受け止めてくれる。

そんな私でも自分で書いた字の解説に苦労したことがあった。級友にノートを貸した時に、「タトウマク」とは読めるが意味が分からないということだった。しばらく考えてやっと「外套膜」であることが理解できたが、これはいわゆる“貝紐”のことで、教授がしゃべることを速記していくには画数の多い漢字など書いていたら間に合わないのです。

ハンザキ・グッズ・コレクション 11

和歌山県

和歌山県にはハンザキの生息情報があまり無い。それが、アユ釣りで有名な古座川の支流平井川で繁殖が確認されたことがある。それも出稼ぎの山林労務者が、今ハンザキ研のある生野での作業を終わって故郷へのお土産として40円前後の6～7個体を持ち帰ったのが逃げ出して繁殖したらしいと言われている。アユを食うので嫌われており、持ち帰った人が肩身の狭い思いをしているという話を聞いた。移動が1962年のことで、ハンザキが特別天然記念物に指定されてから10年も過ぎており文化財保護法違反にもなるが、1975年に1匹クラスの個体が繁殖しているのが確認された。13年間での成長速度から考えると、それ以前から生息していたのではないかと推測できるのだが・・・

海南市にある和歌山県立自然博物館でハンザキのグッズを見たという情報を得て、早速旧知の飼育係に問い合わせ送って頂いたのが写真6・7のカンバッジである。ハンザキ研でもすぐに作成に取り掛かってみたが、これは後日紹介します。

京都府

当ニュース80で京都水族館の紹介をさせていただきましたが、そのショップのハンザキ・グッズの多さには驚かされました。いったいどんな種類があるのかと聞いてみたのですが、「まだまだ新作が出てくるので分らないがその内にカタログが出るのではないのでしょうか？」という返事でした。目下の所、賀茂川のハイブリッド問題で世間に大きな啓発の情報を発信しているところですが、これからもこのようなことが発生しないように訴えてほしいものです。今後、他府県での調査が実施されて次々とこのような事実が出てきたりすると大変なことになります。

先日、久しぶりに下山したところ、娘からJR姫路駅にハンザキのポスターがあると聞かされました。紅葉姿のハンザキのしゃれたデザインのポスターが二枚並んで張り出されてとても目立っていました。秋バージョンとのことです。これ又すぐに送って頂き、一緒に平成25年のカレンダーも届きましたが、これも素敵なハンザキの姿がデザインされており気に入りました。かなりのデザイナーが関わっているようですね。(写真8)

山口県

9月の大会で一気に盛り上がった岩国市錦町のハンザキ・フィーバーでしたが、萩焼の茶碗にハンザキ(当ニュース81参照)が、そしてTシャツにも登場しています。錦町の会の事務局長さんが新たに送ってくださったものをよく見ると、卵を抱えたお父さんのようで珍しいデザインであり、大いに保父さんの働きをアピールしたいものです(写真9)。

こんな風にグッズ・コレクターとしての私は多くの方々に無理を言ってはご迷惑をかけていますが、今後ともよろしく願います。

メインディッシュはビール！

にわかチョンガーの最大の悩みは自分自身の飼育である。生き物の飼育では環境を整えることと共に給餌に神経を使わねばならないものだ。食性を考え栄養にも配慮し、最も大切なのは旨さと言うことだ。だが野生の生き物には好き嫌いなど言っていられない事情もあるだろう。ハンザキはサワガニが好物で、胃内容物のほとんどがサワガニで満たされていたという報告もある。天然記念物に指定される前には、捕まえては片端から腹を開いて胃の中身を調べて論文を書くことも可能であった。現在では胃を洗浄して食べている物を調べる報告があるが、全くいろいろなものを食べている。それでやっと僅かな成長（1年に1センチで良い成長）を示して生きていくようである。

ハンザキ研の良い環境で好きなことだけをやっているとあっという間に時間が過ぎていき、空腹に食事時を教えられる。初めは真剣に栄養を考えて朝はパン、昼は麺、夕食にライスをなどと決めていたが、次第に面倒臭くなってきた。それに腹が減っているのとおりあえずはビールでも飲みながら食事を考えることにしたが、ビール腹で満たされてしまう。そこで、つまみにするもので栄養のバランスを取っていけばいいのではないかと思うようになった。初めは恐る恐る体調を見ながら進めていたが、もう3年ほどになるだろうか何とか生きて活動できている。飲み過ぎないように一食二本（500ccの缶）に制限して規則正しい食生活を送るようになった。こんな話をすると1日に3回は多すぎると笑われますが、先日NPOのスタッフとの懇親会がありました。夕方の6時頃から飲み始めて気が付いたら翌日の朝になっていました。12時間以上飲んでいただけになります。せっかく夜道を歩いて何かに出会えることを楽しみにしていたのですが、雪の上には足跡が残っているだけでした。振り返ると私の長靴の跡が左右に蛇行しています。獣の足跡は真っすぐなのにどうしたことでしょうか？ カメラで撮影しながら1時間ほど雪道を歩いてハンザキ研に帰りつきましたが、その日は一日ダウンしていました。

どんなに旨いものでも、続けて食べると飽きが来て嫌になるものだが、なぜかビールはそうはならないのが不思議だ。時々、缶にシールが付いていて枚数を集めて応募すると景品が届く。目下の気に入りは5分間回転させて-2度（ビールは-3度で凍る）という冷たいビールにする道具だ。この5分間に冷蔵庫からつまみを摘み出して並べるのだ。気温の高い時にぬるくならないように二重になったステンレスのタンブラーもいいし、ガラスのタンブラーも気に入った（写真10）。前の2点は48枚の、後のガラス製品は24枚のシールで手に入る。1日で6枚のシールが出るのであっという間に800枚ほどで17組を応募した。空き缶も山のように倉庫に積まれて出荷を待っている。プルトップは飲み終わった時に必ず外して貯めている。スタッフが車いすの購入に協力しているという話を聞いたので、私も協力するのです。1本ずつであれば外すのも飲みながらだし苦になりませんが、山のような空き缶から外すのは気が遠くなりそうです。車椅子1台を入手するのに32万個集めなくてはならないので多くの人の協力が必要になります。皆さんも協力して下さい。

ハンザキ研日誌

2012年12月

- 1日 ・日本工科専門学校生実習（岡田講師と田中学科長、学生7名）
・イタチ、有害鳥獣駆除個体1受増
- 7日 大阪府安威川ダム建設事務所より2名来所
- 8日 地元でカラタチの大木確認
- 9日 豊岡市立図書館でハンザキの講演、雪の中を50名ほどの参加
- 10日 積雪40センチ
- 11日 最低気温-6度
- 13日 兵庫県自然環境課主催“生物多様性ひょうご戦略”見直し会議
- 16日 餌用ニジマス30キロ（約7万円）納入
- 17日 ノロウィルスにやられた？～18日
- 21日 NEXCO西日本（西日本高速道路株式会社）より2名来所
- 22日 ・事務局会議7名
・発送作業（カレンダー、あんこう9号、ハンザキ研ニュース79～82）
・和歌山県立自然博物館よりハンザキ・グッズなど受増
- 25日 兵庫県中播磨県民局環境課から2名来所
- 28日 会員・田口夫妻が雨中の魚ヶ滝で夜間調査、新規登録1個体測定

.....

ハンザキ所長のツブヤ記録

平成24年も終わった。366日の内341日をハンザキ研で過ごして、今年もまた越年である。平均すると月に2日程不在になる計算だが、160個体のカモガワ・ハンザキを預かる身としては致し方ないことだ。また、間の悪いことに不在にすると何事かが起こってしまう。真冬に水の循環が止まるとプールの凍結が懸念されるし、夏場では水温のアップが心配だ。いずれにしても水生動物の飼育では水の流れが止まることは致命傷になりかねない宿命である。おまけに、ハンザキの幼生を飼育しているミニ・アクアリウムでは、何もしなければ水槽が冬は凍結、夏は25度を超えるので、エアコンで水温をコントロールしている。しかし、人間用のエアコンは暖房の場合には14度が最低である。結局、5度前後に保つには人間がエアコンをON・OFFさせて手動で調整せねばならないことになる。

この冬は積雪が早かった。9日に豊岡市へ行った時には向こうが15センチくらいの積雪で驚いたが、翌日のハンザキ研の朝は40センチの上により降り続いた。年内はまだ地面が暖かいので根雪にはならないだろうと、雪かきは見送った。雪かきは何しろ重労働であり、守備範囲も広いので、腰が痛くなるし握力も腕力もなくなった身にはしんどい作業だ。それでもシンシンと降っている雪を見るのは好きだ。全ての音を吸収して静まりかえり、なんとなくホッとした気分となるのだ。積雪上に残された動物の足跡を追うのも楽しみなのです。